



FONDUE DE CREMA DE AVELLANA CON BROCHETAS DE FRUTAS

Ingredientes:

- 1 frasco de Crema de Avellana AVELLANA CREAM (350 g)
- 1 taza de crema para batir (250 ml)
- 1 bolsa de mango, congelado
- 2 kiwis, picados en cuartos
- 500 g fresas lavadas y desinfectadas
- 200 g de zarzamoras
- 200 g de frambuesas
- Palillos para brochetas, los necesarios

Procedimiento:

1. Calienta la Crema de Avellana AVELLANA CREAM en el microondas, agrega la crema para batir y mezcla hasta incorporar. Vierte a un recipiente y reserva.
2. Forma las brochetas con las frutas y los palillos.
3. Ofrece el fondue con las brochetas.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4